Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Pressemappe

„300 Jahre Weingut Pferschy-Seper“

Februar 2018

© Adrian Almasan)

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Weintradition mit vielen Namen:
300 Jahre Weingut Pferschy-Seper in Mödling

Das Weingut Pferschy-Seper in Mödling gehört zu den ältesten Betrieben in der Thermenregion. „Was bleibt ist der Wein und nicht der Name", schmunzelt Birgit Pferschy-Seper, wenn sie über die bewegte Geschichte ihrer Winzerfamilie erzählt. Seit 1718 besteht das Weingut und in den letzten 4 Generationen haben Frauen kräftig mitgemischt, feine Weine produziert, den Betrieb auf BIO umgestellt und sowohl Keller als auch Heurigenlokal stetig weiterentwickelt. Was durch die - liebevoll genannte - „Weiberwirtschaft" gewechselt hat, ist der Name des Weingutes. In diesem Jahr feiern die Pferschy-Sepers das 300jährige Jubiläum ihres Betriebs. Gefeiert wird beim Tag der offenen Kellertür am 21. April.

Die Vorfahren der Familie Buchgraber stammen aus Tirol und Bayern und haben sich nach der zweiten Türkenbelagerung in Mödling angesiedelt. Die ersten Aufzeichnungen in der Chronik stammen aus dem Jahr 1718, damals wurden die Buchgraber noch „Purgkraber" geschrieben.

Weinbau-Pionierinnen: Josephine und Maria Buchgraber
Josephine Buchgraber hat nach dem Ersten Weltkrieg den Betrieb übernommen. Sie war „Bezirksbäuerin" und gleichzeitig die erste Winzerin in der Familie. Seit damals wird das Weingut – heute bereits in 4. Generation – erfolgreich von Frauenhand geführt. Ihre Schwiegertochter, Maria Buchgraber, war eine echte Weinbau-Pionierin in der Thermenregion. Sie hat eine der ersten hydraulischen Pressen angeschafft. In einer Zeit, als die Technik in den Weinbaubetrieben Einzug hielt, war sie eine der ersten, die in die Zukunft investierte.

Maria Buchgraber, die Großmutter von Birgit Pferschy-Seper, hat auch das Haus in der Schillerstraße in Mödling gekauft und hier ihre Weine gekeltert. Ihre Tochter, Margarete Pferschy (geb. Buchgraber), war eine BIO-Winzerin der ersten Stunde. Gemeinsam mit ihrer Tochter Birgit setzt sie von Beginn an auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Mit ihrem Mann hat sie den Betrieb wesentlich ausgebaut. Weiters wurden unter ihrer Leitung Rebflächen zugekauft, sowie Keller und das Heurigenlokal erweitert.

BIO-Winzerinnen: Margarte und Birgit Pferschy
Nach Absolvierung der Weinbauschule in Klosterneuburg folgten Praktika in Kalifornien und Südafrika. Birgit Pferschy-Seper beginnt 1990 auf dem Weingut ihrer Familie in Mödling mitzuarbeiten. Seit dem Jahr 2000 beschäftigt sie sich gemeinsam mit ihrer Mutter Margarete intensiv mit dem Thema „BIO". Das Weingut zählt dabei zu den wahren Pionieren in der Thermenregion und ist seit 2003 BIO-zertifiziert. 2004 übernimmt Birgit Pferschy-Seper den Betrieb von ihrer Mutter, Margarete Pferschy. „Für mich ist es der schönste Beruf der Welt", schwärmt die Winzerin und Mutter von 3 Töchtern. „Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung unserer Weingärten war mir schon immer ein Anliegen. Damit bin ich aufgewachsen", betont sie. Alle Weine tragen das BIO-Zertifikat und sind in BIO-Vinotheken und -Shops erhältlich.

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Weingärten & Weine der Thermenregion:
In den rund 8 Hektar Weingärten kommt ausschließlich Naturdünger zum Einsatz. Die Weingärten liegen in Gumpoldskirchen und Guntramsdorf. Zu den besten Lagen zählen Stubenberger, Leitn, Haberl, In den Kapellen sowie Tatzen. Die ältesten Anlagen sind über 50 Jahre alt. Die Weingärten werden mit Bedacht erweitert und mit guten Lagen immer gerne ergänzt. 70 % der gekelterten Weine sind Weiße. Der Fokus liegt auf den regionstypischen Sorten Weißburgunder, Rotgipfler und Zierfandler. Bei den Rotweinen konzentriert sich die Winzerin – neben den regionstypischen Sorten St. Laurent und Pinot Noir - auf Zweigelt und Merlot.

Das Herz schlägt für Weißburgunder
Der Lieblingswein von Birgit Pferschy-Seper ist der Weißburgunder, ein vollmundiger Weißwein mit großem Lagerpotential. Eine Weinsorte, die sich in der „österreichischen Burgund“ (so wird die Thermenregion oft bezeichnet) sehr wohl fühlt. Am Weingut der Familie Pferschy-Seper wird der Weißburgunder auch gerne im großen Holz zu einer Reserve ausgebaut.

Große Leidenschaft: das Familienprojekt „Heurigen“
Zum Weingut gehört auch ein Heurigen, der mehrmals im Jahr „aussteckt“. Die ganze Familie, in Summe drei Generationen, ist dabei im Einsatz: Johannes Seper, der Mann der Winzerin, ist das kulinarische Mastermind und kümmert sich auch um den Social Media Auftritt. Opa „Otto“ gilt als Kommunikator und Charmeoffensive für die vielen lieben Stammgäste. Oma „Margarete“ hat in der Küche das Sagen und ist über die Ortsgrenzen hinweg für ihre legendäre Mohntorte bekannt. Die fünfte Frauengeneration ist auch bereits am Werken: die Töchter des Hauses, Kathi und Leni sind für Garten, Dekoration, Marketing und Packerlservice verantwortlich. Tochter Anna studiert internationales Weinmanagement in Krems.

Kaiserlicher Heurigengast: Kronprinz Rudolf
Schon Kronprinz Rudolf schätzte die Weine im Süden von Wien. So machte er auf dem Weg zwischen seinem Jagdschloss in Mayerling und der Wiener Hofburg gerne Rast in Mödling. Sein Besuch beim Heurigen in Mödling, Friedrich-Schiller-Straße 6, ist durch die Tagebucheinträge seines Kutschers „Bratfisch“ belegt.

www.pferschy-seper.at
www.facebook.com/pferschy.seper

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Fact Sheet:

Weingut Pferschy-Seper

2340 Mödling, Friedrich-Schiller-Straße 6

Niederösterreich

Weinbaugebiet: Thermenregion

8 Hektar Rebfläche in Guntramsdorf, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten und Mödling

Die wichtigsten Lagen:

Ried Stubenberger (Rotgipfler, Zierfandler) (Gumpoldskirchen)

Ried Leitn (Weißburgunder, Grüner Veltliner) (Guntramsdorf)

Ried Haberl (Weißburgunder – für Reserve) (Guntramsdorf)

Ried In den Kapellen (Rheinriesling) (Guntramsdorf)

Ried Tatzen (Zweigelt, Pinot Noir, St. Laurent) (Guntramsdorf)

Sortenspiegel (nach Prozent):

Weißweine:
30% Weißburgunder
10 % Rotgipfler
8 % Zierfandler
52 % diverse Weißweine

Rotweine:
15 % St. Laurent
20 % Pinot Noir
65 % diverse Rotweine

Februar 2018

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Wichtige Bewertungen der letzten Jahre:

Falstaff Heurigen & Buschenschank Guide 2016:
83 Punkte

Wein.Pur „Best of Austria“ 2017/18
**
Weißburgunder Reserve 2015
Weißburgunder 2016
Rotgipfler 2016
Zierfandler 2016
Zweigelt 2015
Pinot Noir 2015
St. Laurent 2016
Merlot Römerberg 2015

Auszeichnungen 2017

AWC- International Wine Challenge:

Gold:

Weißburgunder Reserve 2015
Zierfandler 2016

Silber:

Chardonnay 2016
Rotgipfler2016
Gemischter Satz 2016
Pinot Noir 2015

Top 100:

Rotgipfler
Weißburgunder Reserve

Thermenregion Gold:

St. Laurent 2016
Grüner Veltliner 2016

Sortensieger 2017:

Zierfandler 2016

NÖ Wein Gold:

Weißburgunder 2016
Rotgipfler 2016
Chardonnay 16

Zierfandler 2016

Biosphärenpark Wienerwald:

Rotgipfler 2014

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Zeittafel: wichtige Ereignisse

1718	erste Erwähnung der Weinbaufamilie „Purgkraber“ (später „Buchgraber“) in der Chronik
1889	Josephine Buchgraber (geb. Gschmeidler) wird geboren (übernimmt nach dem Ersten Weltkrieg als 1. Winzerin der Familie den Weinbaubetrieb in Mödling)
1915	Maria Buchgraber (geb. Hölzel) wird geboren. Schafft die erste hydraulische Presse für ihr Weingut an. Sie kauft das Haus in der Schillerstraße in Mödling.
1938	Margarte Pferschy (geb. Buchgraber) wird geboren. Ist die BIO-Pionierin der Winzerfamilie. Gemeinsam mit Tochter Birgit Pferschy-Seper (geb. Pferschy) stellt sie den Betrieb auf BIO um.
1967	Birgit Pferschy-Seper (geb. Pferschy) wird geboren. Nach der Weinbauschule Klosterneuburg und Praktika in Kalifornien und Südafrika steigt sie 1990 in den elterlichen Betrieb ein.
2003	BIO-Zertifizierung des Weinbaubetriebs
2004	Birgit Pferschy-Seper übernimmt das Weingut von ihrer Mutter.

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Die Thermenregion:

Im niederösterreichischen Weinbaugebiet „Thermenregion“ hat der Weinbau eine lange Tradition. Das Wissen um die Weinbereitung haben die Winzer den römischen Legionären zu verdanken. Vor mehr als 2.000 Jahren wurden südlich von Wien die ersten Rebstöcke gepflanzt. Im 12. Jahrhundert legte das Stift Heiligenkreuz den Grundstein für das älteste Weingut Österreichs: Das Freigut Thallern in Gumpoldskirchen, das seit 2012 die Gebietsvinothek der Thermenregion beherbergt.

Von Gumpoldskirchen bis Bad Vöslau
Bereits im 19. Jahrhundert führten die Landpartien der Wiener in die Weingegend zwischen Gumpoldskirchen und Bad Vöslau. Die damals neu gebaute Eisenbahnstrecke brachte die Wein- und Heurigenkultur der heutigen Thermenregion einer breiteren Öffentlichkeit nahe. Bei kaiserlichen Bällen und später bei Staatsempfängen wurde mit „Gumpoldskirchner“ (Anmerkungen: Spätrot-Rotgipfler) und „Vöslauer“ (Blauer Portugieser) angestoßen. Bis heute sind die Heurigen und Weingüter der Thermenregion ein beliebtes Ausflugsziel der Wiener.

Weinbau & Weine
Runde 2.600 Hektar Weingärten werden in der niederösterreichischen Thermenregion bewirtschaftet. Bei den Weinsorten liegt der Focus auf den gebietstypischen Sorten: Zierfandler und Rotgipfler (beide werden nur in der Thermenregion kultiviert!) bei den Weißweinen und bei den Rotweinen konzentrieren sich die Winzer auf St. Laurent und Pinot Noir. Generell bescheren die Bodenbeschaffenheit und die klimatischen Voraussetzungen, die gleichermaßen für Rot- als auch für Weißweine ideal sind, der Region eine große Sortenvielfalt.

Mödling: Weißwein-Zentrum der Thermenregion
In den 1930er Jahren gab es noch über 100 Heurigen in Mödling. Schon damals schätzten die Heurigengäste die Weißweine aus den Mödlinger Weingärten, wie z.B. den Gemischten Satz oder den Weißburgunder. Jetzt wollen die noch verbleibenden Weingüter die „Mödlinger Heurigentradition“ wieder aufleben lassen. Im Laufe der Jahre wurden viele Weinflächen zu Bauland umgewidmet und die Weingärten verlagerten sich Richtung Guntramsdorf und Gumpoldskirchen. Noch heute findet man zwischen den neuen Siedlungen einzelne Weingärten, die von den Winzern bewirtschaftet werden. Zu den besten Lagen der Thermenregion zählt der Mödlinger Eichkogel. Auf den feinen Muschelkalkböden fühlen sich die Rebstöcke wohl. An den Hängen ist es im Sommer schön heiß und im Frühling schützen sie vor Spätfrost.

www.thermenregion-wienerwald.at

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Bildmaterial: (Auszug)

Foto Credits: Adrian Almasan

Aus dem Familienarchiv:

Februar 2018

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Weinbeschreibungen:

Weißburgunder 2017

Die Thermenregion ist besonders geeignet für die Kultivierung der Burgundersorten. So verfügt auch der Weißburgunder vom Weingut Pferschy-Seper, der vor dem Abfüllen vier Monate im Holzfass gereift ist, über alle Tugenden eines guten Burgunders: Kraft, langer Nachhall und die feine Balance von Fruchtigkeit und Säure. Ein etwas milderer Wein mit feinem Mandelduft und harmonischer Fülle. Er stellt mit seinem feinen Bukett einen ausgezeichneten und leicht kombinierbaren Speisenbegleiter dar.

Ausbau:	4 Monate im großen Holzfass
Serviertemperatur:	8-10° C
Speisenempfehlung:	Ein universeller und genialer Speisenbegleiter, der zu vielen Vorspeisen, zu hellem Fleisch, Pasta und vor allem zu Gebackenem sehr gut passt.
Werte:	Alkohol 13,2 Vol.%, Säure 5,6 g/l, Restzucker 1,5 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 6 Jahren

Rotgipfler 2017

Der Rotgipfler ist eine autochthone Rebsorte, die in der Thermenregion heimisch ist. Die Reben finden hier alle natürlichen Gegebenheiten vor, um sich optimal zu entfalten. Die Namensgebung beruht auf den Triebspitzen, die sich mit der Reife der Trauben rötlich verfärben. Besonders gehaltvolle und fruchtige Weine gedeihen am Fuße des Anningers bei Gumpoldskirchen, wo sich auch die Weingärten der Familie Pferschy-Seper befinden. Das wunderbare Potential dieser Lage spiegelt sich im Wein wider, dies lässt sich an dem ausgewogenen Geschmack zwischen feiner Säure und der sortentypischen Fruchtigkeit erkennen. Am Gaumen überwiegen Pfirsichtöne mit einer leichten Cremigkeit.

Ausbau:	Wienerwaldeiche
Serviertemperatur:	9-11° C
Speisenempfehlung:	Zu Weißschimmelkäse, Berg- und Hartkäse aber auch zu asiatischen Speisen, Fisch und Meeresfrüchten.
Werte:	Alkohol 14,1 Vol. %, Säure 6,8 g/l, Restzucker 2,5 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 7 Jahren

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Weißburgunder Reserve 2011

Der Weißburgunder - auch Pinot Blanc genannt - gedeiht in einer sehr schönen Lage am Eichkogel zwischen Gumpoldskirchen und Mödling. Er stellt hohe Ansprüche an Boden und Lage. Durch die perfekten Bodenvoraussetzungen hat die Thermenregion nicht umsonst den Beinamen die „geheime Burgund Österreichs“ erhalten. Der Weißburgunder wächst in Österreich zu einem substanzreichen Weißwein mit feinem, mandelartigem Geschmack und pikanter Säure heran. Aus den länger gereiften Trauben mit höheren Zuckerwerten keltert Birgit Pferschy-Seper anschließend den Weißburgunder Reserve.

Ausbau:	300 Liter Wienerwaldeiche
Serviertemperatur:	8 - 10° C
Speisenempfehlung:	Durch seine wunderbare Eleganz und Harmonie passt dieser Wein auch zu intensiver gewürzten Speisen und Pasta mit pikanten Soßen, sowie zu milden Käsesorten.
Werte:	Alkohol 14 Vol.%, Säure 5,4 g/l, Restzucker 4,5 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 10 Jahre

Zierfandler 2017:

Der Zierfandler ist genauso wie der Rotgipfler eine autochthone Sorte der Thermenregion und gedeiht hervorragend auf den lehmigen Böden am Fuße des Anningers. Der Beinamen „Spätrot“ kommt von der rötlichen Verfärbung der Beeren, die bei der Vollreife zum Vorschein kommt. Stachelbeere und leichte Banane sind für das Sonnenblumengelb im Glas verantwortlich. Doch auch die sortentypischen exotischen Eigenschaften, wie Honigmelone und Grapefruit gehen im langen Abgang nicht verloren.

Ausbau:	Wienerwaldeiche für 6 Monate, Stahltank
Serviertemperatur:	7 - 10° C
Speisenempfehlung:	Durch seine Harmonie passt dieser Wein hervorragend zu Gänse-oder Entenleberpastete, zu Blauschimmelkäse, zur österreichischen Mehlspeisküche wie z.B. Guglhupf, Palatschinken, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn aber auch zu Fisch oder dunklem Fleisch.
Werte:	Alkohol 13,9 Vol. %, Säure 5,9 g/l, Restzucker 12,4 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 10 Jahre

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Zweigelt 2016:
Ein Rotwein mit einer langen Tradition in der Thermenregion. Die Trauben wachsen entlang der Weinstraße zwischen Baden und Sooß und bieten die ideale Grundlage für diesen vollen, extraktreichen Wein mit sortentypischer Kirschfrucht. Mit einem weichen und langen Abgang bleibt der Zweigelt noch lange überraschend in Erinnerung. Er wird ebenfalls im Holzfass ausgebaut und gewinnt mit zunehmender Reife weiter an Harmonie und Dichte, daher ist der Zweigelt sehr gut lagerfähig.

Ausbau:	großes Holzfass
Serviertemperatur:	15 - 18° C
Speisenempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu den unterschiedlichsten Speisen, passt sehr gut zu Lamm-, Kalb- und Schweinefleisch
Werte:	Alkohol 13,0 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restzucker 2,4 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 10 Jahren

St. Laurent 2016:
Der Ursprung des St. Laurent findet sich in Frankreich. In Österreich beschränkt sich sein Anbau auf Niederösterreich und das Burgenland. Gemeinsam mit dem Pinot Noir ist der St. Laurent eine Sorte, die für die Thermenregion typisch ist. Leichte und kalkhaltige Böden stellen die perfekten Reifebedingungen dar. Er gedeiht vor allem auf frühen und mittelfrühen Lagen. Die dunkelrote Farbe mit dem leicht süßlichen Duft nach reifen Beeren wie Johannisbeere und Brombeere machen den Trinkgenuss komplett. Das Zusammenspiel von Bitterschokolade und frischen Weichseln verleiht dem St. Laurent seine Perfektion.

Ausbau:	große und kleine Eichenfässer
Serviertemperatur:	16-18° C
Speisenempfehlung:	Besonders passend zu Lamm-, Kalb- und Rindfleisch sowie eine ideale Begleitung zu kräftig-würzigen internationalen Speisen und zu Wild.
Werte:	Alkohol 13,5 Vol. %, Säure 5,4 g/l, Restzucker 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 20 Jahren

Pferschy-Seper
Wein und Heuriger in Mödling
Friedrich Schiller-Straße 6, 2340 Mödling
Tel. 02236/270 70, www.pferschy-seper.at

Pinot Noir 2016:
Der Spätburgunder bzw. Blauburgunder, auf Französisch „Pinot Noir“ genannt, ist eine bedeutende, qualitativ sehr hochwertige Rebsorte und zählt zu den edelsten Rotweinen der Welt. Er ist der klassische Rote der kühleren Weinbaugebiete. Die Trauben für diesen Wein reifen in einer sonnenreichen Hanglage des Römerberges, der sich vor dem bekannten Rotweinort „Sooss“ erstreckt. Charakteristisch ist seine eher helle Farbe, der typische Duft ist dezent und erinnert an Beerenfrüchte wie Himbeere und Weichseln. Der Wein ist durch die samtige Präsenz am Gaumen und die helle rubinrote Farbe unverkennbar.

Ausbau:	große und kleine Eichenfässer
Serviertemperatur:	16 - 18° C
Speisenempfehlung:	Passt sehr gut zu Lamm und Kalbfleisch, aber auch zu Pasta mit kräftigen Soßen und natürlich zu Wild.
Werte:	Alkohol 13,5 Vol. %, Säure 5,3 g/l, Restzucker 1,1 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 15 Jahren

Merlot Barrique 2016:
Der Merlot stammt ursprünglich aus Frankreich aus der Gegend um Bordeaux. Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort „merle“ (Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein. Die Reben für diesen Wein sind 2001 gepflanzt worden und wachsen auf einer sonnenreichen Hanglage, nahe dem für große Rotweine bekannten Weinort Sooß. Nach dem Ausbau im kleinen Holzfass präsentiert sich der Merlot als fruchtiger, körperreicher, harmonischer und vollmundiger Rotwein mit leichter Barriquenote, der nach einigen Jahren der Lagerung sein perfektes Reifestadium erreicht hat.

Ausbau:	kleine Eichenfässer
Serviertemperatur:	16-18° C
Speisenempfehlung:	Besonders passend zu Lamm-, Kalb- und Rindfleisch sowie eine ideale Ergänzung zu kräftig-würzigen internationalen Speisen und natürlich zu Wild.
Werte:	Alkohol 13,8 Vol.%, Säure 5,6 g/l, Restzucker 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	bis zu 20 Jahren

Kontakt:

Weingut Pferschy-Seper
Friedrich-Schiller-Straße 6
2340 Mödling, Niederösterreich

Telefon: +43 (0) 2236.89 28 45
E-Mail: wein@pferschy-seper.at

www.pferschy-seper.at
www.facebook.com/pferschy.seper

Pressekontakt:

Bernadette Steurer-Weinwurm
T: +43 (0) 0699.105 93 004
bsw@diezwei-marketing.at